

AGB`s

Allgemeines

- Für sämtliche Geschäfte zwischen den Auftraggeber*innen und der Seilerstätten Küchenbetriebe GmbH, kulinario® Ried Küchenbetriebsgesellschaft m. b. H. und der Vinzenz Gruppe Service GmbH, Geschäftsbereich Gastronomie, im Folgenden zusammengefasst unter kulinario®, gelten ausschließlich diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen.
- Von diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen abweichende oder ergänzende Vereinbarungen bedürfen der Schriftform.

Sortiment

Die in der Catering Mappe angeführten Speisen und Getränke verstehen sich vorbehaltlich etwaiger Änderungen. Unser umfangreiches Sortiment ist immer wieder, v. a. saisonal bedingten Veränderungen unterworfen. Sollten einzelne Artikel vorübergehend nicht lieferbar sein, behalten wir uns einen Austausch gegen zumindest gleichwertige Ware vor.

Leistungsangebot & Bestellung

- Alle Angebote sowie sonstigen Unterlagen bleiben – soweit nicht anders vereinbart – mit allen Rechten Eigentum von kulinario®. Jede anderweitige Verwertung in sämtlichen Formen ist zu unterlassen, insbesondere die Vervielfältigung und Verbreitung oder die Weitergabe an Dritte sowie Vornahme von Änderungen ohne ausdrückliche Zustimmung von kulinario®.
- Selbstverständlich sind unsere Angebote als Vorschläge zu betrachten, die wir gerne auf Basis von Kund*innenwünschen anpassen.
- Der Auftrag kommt mit der schriftlichen Bestätigung des Angebots, bzw. etwaiger, von kulinario® erstellten Angebotsüberarbeitungen, durch die Auftraggeber*innen zustande.
- Bei der Bestellung des Angebots sind von den Auftraggeber*innen die genaue Liefer- und Rechnungsadresse sowie eine Ansprechperson und deren Erreichbarkeiten bekannt zu geben.

Garantie der Teilnehmer*innen-Anzahl

- Die endgültige Anzahl der Teilnehmer*innen an einer Veranstaltung muss kulinario® bis spätestens 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn bekannt gegeben werden, ansonsten wird die ursprünglich bestellte Personenzahl als Garantiezahl angenommen.
- Bei Abweichungen der Teilnehmer*innen-Anzahl nach oben wird die tatsächliche Personenanzahl bei der Abrechnung zugrunde gelegt.

Lieferung & Leistungserbringung

- Zugesagte Termine werden von kulinario® unter Voraussetzung eines normalen Betriebsablaufes eingehalten. Streiks, Fälle höherer Gewalt, Betriebsstörungen jeder Art entbinden kulinario® von den übernommenen Pflichten.
- Eventuelle Beanstandungen im Rahmen der erbrachten Catering-Leistungen sind unmittelbar (nach Möglichkeit vor Ort), längstens aber binnen 3 Tagen nach der Veranstaltung von den Kund*innen bekannt zu geben, da andernfalls die Leistung von den Kund*innen als akzeptiert gilt. Für unsachgemäße Lagerung durch die Kund*innen oder die Auftraggeber*innen übernimmt kulinario® keinerlei Haftung.
- Alle von kulinario® angelieferten Materialien und Gegenstände, mit Ausnahme der Speisen und Getränke, verbleiben im Eigentum von kulinario®. Die Sorgfaltspflicht für angemietete Gegenständen (z. B. Geschirr) obliegt ab der Übernahme bis Retournierung den Auftraggeber*innen. Allfällige Schäden oder Verluste sind von den Auftraggeber*innen zu vertreten.
- Sofern die Buffetbetreuung durch kulinario® mitbeauftragt wird, liegt die Verantwortung für die Speisenhygiene bei kulinario® (z. B. bei Anlieferung der Buffets wird auf einen möglichst kurzfristigen Aufbau der für den Verzehr gedachten Ware geachtet, Abdeckungen werden erst unmittelbar vor Veranstaltungsbeginn

entfernt, max. Heißhaltedauer von 3 Stunden, max. Lagerdauer von 45 Min. für gekühlte Speisen bei Raumtemperatur). Wird die Buffetbetreuung durch die Kund*innen oder durch Dritte durchgeführt, haften die Auftraggeber*innen für die Einhaltung der hygienischen Rahmenbedingungen.

Preise

- Alle Preise und Preisangaben verstehen sich exklusive Mehrwertsteuer, sofern nicht anders angeführt.
- Alle Preise und Preisangaben verstehen sich auch ohne ausdrückliche Bezeichnung als solche in EURO.
- Die Angebotspreise gelten drei Monate ab Vertragsabschluss. Nach Ablauf dieser Zeit ist kulinario® berechtigt, die Preiserhöhungen der Hersteller*innen oder Lieferant*innen und die Lohn-erhöhungen gem. den gültigen Kollektivverträgen an die Auftraggeber*innen weiterzugeben. Die Auftraggeber*innen können vom Vertrag zurücktreten, wenn der Preis mehr als 10 % über dem Preis bei Vertragsabschluss liegt.
- Die Angebotspreise haben nur bei ungeteilter Bestellung Gültigkeit.
- Die genannten Preise, insbesondere Pauschalpreise, beziehen sich ausschließlich auf im Angebot angeführte Leistungen. Insbesondere die Anmietung von Veranstaltungsräumlichkeiten, Zelten oder Ähnlichem sind, wenn nicht ausdrücklich im Angebot erwähnt, nicht im Angebot enthalten. Eventuelle mit den Räumlichkeiten verbundene Nebenkosten wie Abschlagszahlungen an vor Ort ansässige Gastronomie oder Cateringabgaben werden an die Kund*innen weiterverrechnet.
- Kosten für kücheninterne Personal-Leistungen sind – falls nicht anders angeboten – in den jeweiligen Speisenpreisen inkludiert. Kosten für Logistik und Service bzw. den Auf- und Abbau sowie die Betreuung vor Ort sind in den Angeboten gesondert angeführt (siehe in der Catering Mappe angegebene Stundensätze).
- Getränke und Personalstunden sind in den Angeboten als Schätzmengen dargestellt und werden – soweit nicht anders vereinbart – gemäß dem Verbrauch bzw. gemäß der tatsächlichen Veranstaltungsdauer inkl. der erforderlichen Vor- und Nachbereitungszeiten für die Erbringung der Cateringleistungen in Rechnung gestellt. Personalstunden werden im 15-Min. Takt und Getränke nach den verbrauchten bzw. geöffneten Gebinden abgerechnet.
- Die Angebotserstellung, sowie die erste Korrektur sind im Preis enthalten. Ab der zweiten Korrektur betragen die Korrekturkosten, für jede weitere Korrektur des Angebots jeweils 11,40 €.

Stornobedingungen

Eine schriftliche Stornierung des Cateringauftrags durch die Auftraggeber*innen ist:

- Bis 30 Tage vor der Veranstaltung: kostenlos
- Bis 14 Tage vor der Veranstaltung: werden 25 % der Auftragssumme in Rechnung gestellt
- Bis 3 Tage vor der Veranstaltung: werden 75 % der Auftragssumme in Rechnung gestellt

Bei einer Stornierung innerhalb von 3 Tagen vor der Veranstaltung ist kulinario® berechtigt, die volle voraussichtliche Auftragssumme in Rechnung zu stellen.

Zahlungsbedingungen

Nach ausgefolgter Endabrechnung wird der Saldo binnen 14 Tagen fällig. Bei Zahlungsverzug werden die gesetzlichen Verzugszinsen (gem. § 352 UGB) und allfällige Mahnspesen fällig.

Behörden & Versicherung

Für alle behördlichen Genehmigungen und Auflagen sowie den Abschluss allfälliger Versicherungen sind die Auftraggeber*innen verantwortlich.

Gerichtsstand

Der Gerichtsstand ist je nach Standort Linz, Wien oder Ried im Innkreis. Zur Anwendung gelangt ausschließlich österreichisches Recht.



LINZ
SEILERSTÄTTEN
KÜCHENBETRIEBE GMBH
Seilerstätte 4 · 4010 Linz

WIEN
VINZENZ GRUPPE SERVICE GMBH
Geschäftsbereich Gastronomie
Stumpergasse 13 · 1060 Wien

RIED
KÜCHENBETRIEBSGESELLSCHAFT M.B.H.
Schlossberg 1 · 4910 Ried im Innkreis



LINZ
KULINARIO® EAT.ENJOY.EXPLORE.
Herrenstraße 54-56 · 4020 Linz
Tel.: +43 664 / 62 18 670
E-Mail: office@kulinario-herrenstrasse.at

KONTAKT FÜR IHRE CATERINGBESTELLUNG

CATERING MANAGEMENT
bestellung.linz@kulinario.at
+ 43 (0) 732 / 614 614 7698